Артур Марсинян

Основные требования для пищевых производств

Портфолио > Контент / Редактура и корректура

Добавлено 12 ноя 2024 в 16:46

Основные требования для пищевых производств

Лекция компании SESOF и обсуждение на тему «Основные требования для пищевых производств»

17 ноября (воскресенье)
Начало: 13.00

Адрес: г.Севастополь, пр-т, Октябрьской Революции 28 (рядом с рестораном «Погнали по Хинкали» и «БаринЪ»).

Стоимость: 4 500 руб. /человека.
❗ Для членов Опоры России — бесплатно.

Программа:

✔Проверки надзорных органов (какие бывают, как проходят, что проверяют).

✔Как ориентироваться в требованиях и понять какие требования распространяются именно на ваше производство.

✔Требования к пищевой продукции
-требования к наименованию;
-требования к маркировке и маркировочным ярлыкам;
-системы прослеживаемости (как попасть во ФГИС Меркурий);
-требования к нормативной документации (ГОСТ, ТУ, СТО, ТК, ТТК);
-подтверждение соответствия продукции (как сертифицируется продукция
и что делать, чтобы декларации не аннулировали).

✔Требования к персоналу и одежде сотрудников.

✔Требования к помещениям
-отделка помещений;
-поточность;
-требования к цехам, комнате персонала/раздевалке, прачечной, санузлам.

✔Требования к оборудованию, измерительным приборам и инвентарю.

✔Требования к санитарной обработке/уборке производственных и вспомогательных помещений.

✔Требования к моющим и дезинфицирующим средствам.

✔Требование к уборочному инвентарю (маркировка, обработка, хранение).

✔Дезинфекция, дератизация, дезинсекция.

✔Обращение с отходами.

✔Требования к обязательной документации (ППК, ХАССП, журналы, инструкции, нормативная документация).

✔Лабораторно-инструментальные исследования в рамках производственного контроля (куда обращаться, как проходит процедура и сколько это стоит).

✔Также подготовили для вас памятки и инструкции:

- Как подать уведомление о начале осуществления деятельности на Госуслугах, как внести изменения (пошаговая инструкция в картинках);

-Памятка "Периодичность мойки и дезинфекции помещений и оборудования";

- Перечень договоров, которые должны быть заключены и которые проверяет Роспотребнадзор;

- Руководство по расчету пищевой и энергетической ценности продукта;

- Инструкция по процедуре подтверждения сроков годности;

- Ошибки и заблуждения о разработке ХАССП;

- Памятка «возможные штрафы за конкретные нарушения»;

- Памятка «обработка зелени и сырых фруктов/овощей»;

- Памятка «Хранение и обработка уборочного инвентаря»;

- Пособие по пищевой безопасности для общественного питания (санпин в картинках).

➡По всем вопросам обращайтесь по тел.:
+7 93 18 52 47 56 (вотсап/ТГ).

❗ Все требования объясняем на пальцах, учитывая специфику нашего региона и практику проверок надзорных органов https://sesof.ru/Официальный-сайт-СЭС-Севастополь

